



Chlebová polévka

Polévka

(vytvořil*a Ajdam)

název	množství (na 10 porcí)	
Voda	2.5 litry	
Mléko	500 mililitry	
Máslo	50 gramy	
Koření - kmín	10 gramy	
masox	2 kusy	
Chléb [bochník]	2 kusy	500g, měl by být ztvrdlý
Vejce slepičí	1 kusy	
Sůl	1 polévkové lžíce	

návod k přípravě

Postup: Pokud vám zbude tvrdý chléb, udělejte výbornou polévku. Tvrdý chléb namočíme na noc do studené vody. Druhý den rozmočený chléb co nejlépe vymačkáme a dáme vařit do další vody, do které jsme přidali masox. Zvolna vaříme asi 30 minut, přidáme kmín, máslo, zalijeme mlékem a povaříme. Když je polévka dobře provařená a je zahuštěná, přidáme rozkvedlané vejce, které necháme v polévce srazit na kousky. Polévka má typicky chlebovou chuť, je hustší než ostatní polévky a je smetanově nažloutlá. Dochutíme solí a můžeme použít i svařený ocet.

úkoly

recept nemá úkoly